Istruzioni per l'uso

PIANO

IT

IT **Italiano, 1**

FR Français, 8

GB English,15

DE Deutsch, 22

ES Espanol, 29

Sommario

Installazione, 2-4
Posizionamento
Collegamento del piano di cottura al forno
Smaltimento

Descrizione dell'apparecchio, 5
Le manopole di comando
Regolazione delle zone di cottura estendibili

Precauzioni e consigli, 6
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio
Sicurezza generale

Manutenzione e cura, 7
Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Smontare il piano

VRH 600 C
VRH 600 X
VRH 640 C
VRH 640 X
VRH 641 D C
VRH 60 X
VRH 60 C
VRH 642 DO X

INDESIT

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

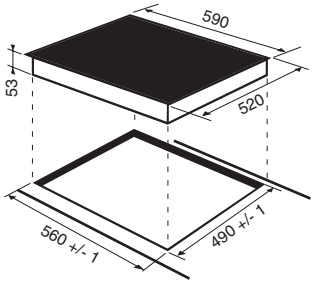
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).
! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

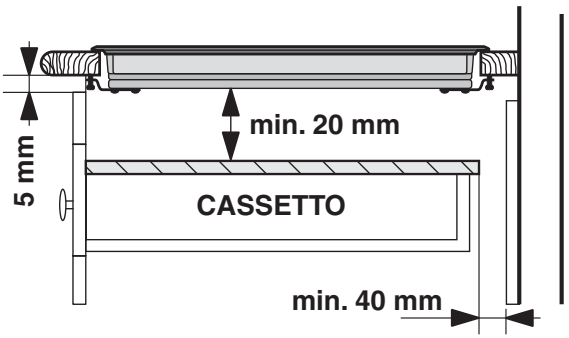
- il piano d'appoggio deve essere di materiale resistente al calore, a una temperatura di circa 100°C;
- se si desidera installare il piano cottura sopra un forno, questo deve essere provvisto di un sistema di raffreddamento a ventilazione forzata;
- evitare di installare il piano cottura sopra una lavastoviglie: all'occorrenza frapporre un elemento di separazione a tenuta stagna fra i due apparecchi;
- a seconda del piano cottura che si desidera installare (*vedi figure*), il vano del mobile deve avere le seguenti dimensioni:

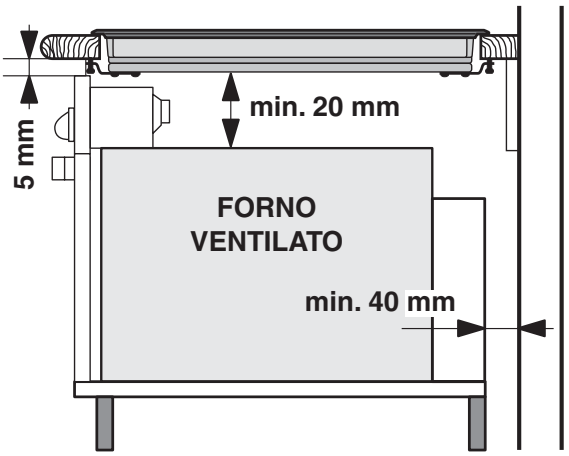


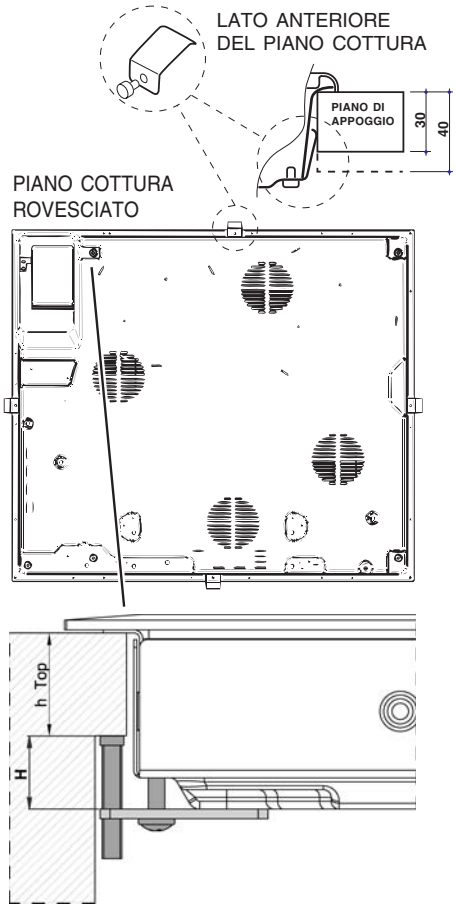
Aerazione

Per consentire un'adeguata aerazione e per evitare il surriscaldamento delle superfici attorno all'apparecchio, il piano cottura deve essere posizionato:

- a una distanza minima di 40 mm dalla parete retrostante o da qualsiasi altra superficie verticale;
- in modo da mantenere una distanza minima di 20 mm fra il vano per l'incasso e il mobile sottostante.
- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.







Fissaggio
L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata su un piano d'appoggio perfettamente piano.
Le eventuali deformazioni provocate da un errato fissaggio potrebbero alterare le caratteristiche e le prestazioni del piano cottura.

La lunghezza della vite di regolazione dei ganci di fissaggio va impostata prima del loro montaggio, in base allo spessore del piano d'appoggio:
- spessore di 30 mm: vite 17,5 mm;
- spessore di 40 mm: vite 7,5 mm.

Per il fissaggio agire come segue:
1. Con le viti corte senza punta, avvitare le 4 molle di centraggio nei fori posti al centro di ogni lato del piano;
2. inserire il piano cottura nel vano del mobile, centrarlo ed esercitare una adeguata pressione sull'intero perimetro affinché il piano di cottura aderisca bene al piano d'appoggio.
3. per i piani con profili laterali: dopo aver inserito il piano cottura nel mobile, inserire i 4 ganci di fissaggio (ognuno con il suo perno) sul perimetro inferiore del piano cottura, avvitandoli con le viti lunghe con punta finché il vetro non aderisce al piano d'appoggio.

! È indispensabile che le viti delle molle di centraggio rimangano accessibili.

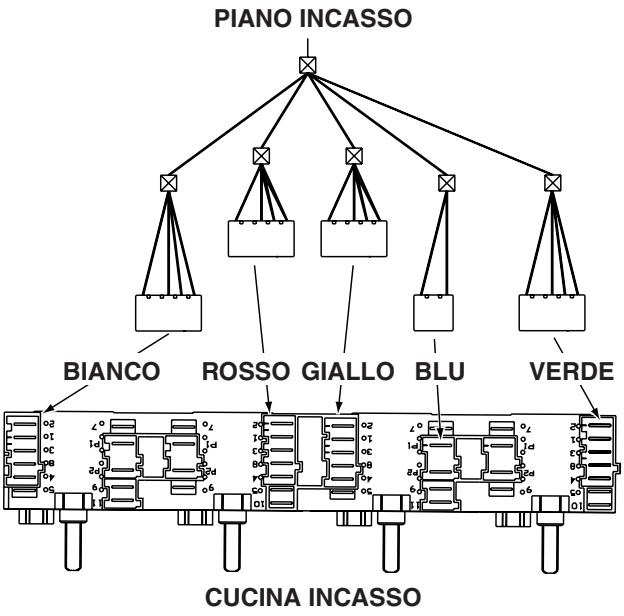
! In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche.

! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

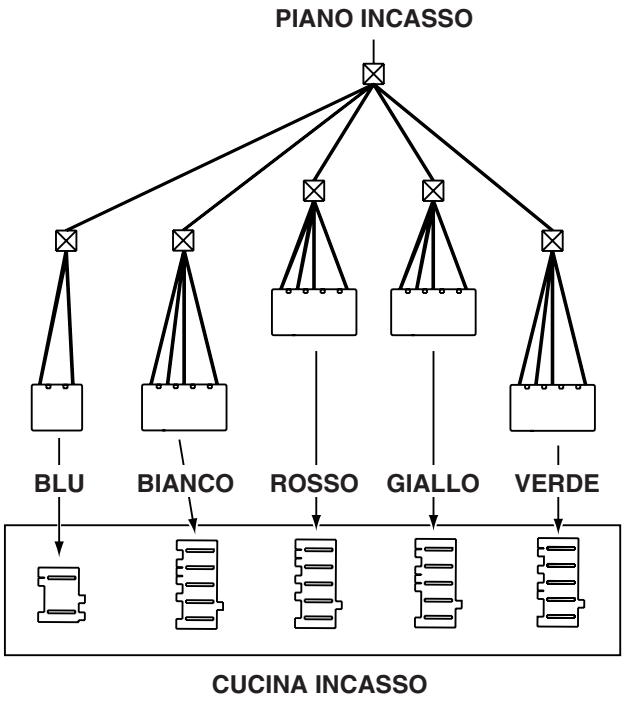
Collegamento del piano di cottura al forno

Questo apparecchio può funzionare unicamente se collegato a forni specifici, un elenco dei quali è contenuto nella busta della documentazione.

VRH 600 C - VRH 600 X - VRH 640 C - VRH 640 X - VRH 60 C - VRH 60 X



VRH 641 D C - VRH 642 DO X



CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Descrizione dell'apparecchio

In queste tabelle sono riportati, modello per modello, i valori di assorbimento energetico, il tipo di elemento riscaldante e il diametro di ciascuna zona di cottura.

Piani cottura	**VRH 600 C VRH 600 X VRH 60 X VRH 60 C**		**VRH 640 C VRH 640 X**	
Zone di cottura	**Potenza (in W)**	**Diametro (in mm)**	**Potenza (in W)**	**Diametro (in mm)**
Posteriore sx	R 1700	180	R 2100	210
Posteriore dx	R 1200	145	R 1200	145
Anteriore sx	R 1200	145	R 1200	145
Anteriore dx	R 1700	180	R 1700	180
Potenza totale	5800		6200	

Piani cottura	**VRH 641 D C**		**VRH 642 DO X**	
Zone di cottura	**Potenza (in W)**	**Diametro (in mm)**	**Potenza (in W)**	**Diametro (in mm)**
Posteriore sx	H 1200	145	H 1200	145
Posteriore dx	H 1400	160	HO 2400/1500	170x260
Anteriore sx	HD 2200/800	210/140	HD 2200/800	210/140
Anteriore dx	H 1800	180	H 1400	160
Potenza totale	6600		7200	

Legenda:
R = radiante singolo
H = hilight singolo
HO = hilight ovale
HD = hilight doppio
Le seguenti tabelle forniscono utili indicazioni per un utilizzo ottimale delle varie zone di cottura.

VRH 641 D C - VRH 642 DO X

Potenza	**Tipo di cottura**
1	Burro o cioccolato fuso
2/3	Riscaldamento di liquidi
4/5	Preparazione di creme e salse
6/7	Cottura di carni lesse, blanquette, entremets
8/9	Cottura di pasta e riso
10/11	Cottura a fuoco vivo di carni, pesce, omelette
12	Fritture

VRH 600 C - VRH 600 X - VRH 640 C - VRH 640 X - VRH 60 C - VRH 60 X

Potenza	**Tipo di cottura**
0	spento
1	cottura di verdura fresca, pesce
2	cottura di patate (al vapore), minestre, ceci, fagioli
3	cottura di patate (al vapore), minestre, ceci, fagioli
4	per arrostire (medio)
5	per arrostire (forte)
6	per rosolare per far bollire grandi quantità di acqua

Finché la temperatura delle zone di cottura rimane superiore a 60 °C, anche dopo l'arresto, gli indicatori di calore residuo* restano accesi per prevenire il rischio di ustioni.

Le manopole di comando

Sono poste sul cruscotto del forno e permettono la regolazione continua della potenza di ciascuna zona riscaldante (da 1 a 12 o da 1 a 6).

Regolazione delle zone di cottura estendibili

Le zone di cottura estendibili (concentrica o ovale) si distinguono per la presenza di una doppia zona riscaldante sul vetro.
Per utilizzare unicamente la zona piccola, ruotare la manopola di comando da 1 a 12, in base alla potenza di riscaldamento desiderata.
Per utilizzare la zona grande, portare la manopola in posizione ◉, quindi impostare la potenza desiderata.

* Presente solo in alcuni modelli.

Precauzioni e consigli

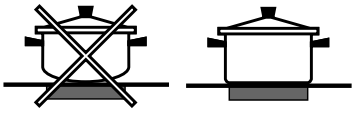
IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

Per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:

- adoperare pentole con fondo piatto per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante;



- adoperare sempre pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile;

- accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse;
- evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza;
- non lasciare mai una zona di cottura accesa senza pentola poiché il suo riscaldamento, raggiungendo rapidamente il livello massimo, potrebbe danneggiare gli elementi riscaldanti.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del piano cottura.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento. Il calore residuo è segnalato anche da un indicatore (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiai, coperchi, ecc.) sul piano perchè possono diventare caldi.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali i prodotti in bombolette spray per barbecue e forni, smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.

- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.

- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto. Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile - specifica per piani in vetroceramica - imbevuta di acqua e sapone.

- In caso sul piano cottura si fossero accidentalmente fusi oggetti o materiali quali plastica o zucchero, rimuoverli con il raschietto immediatamente, finché la superficie è ancora calda.

- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.

- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

Telaio in acciaio inox *

L'acciaio inossidabile può macchiarsi per effetto di un'acqua molto calcarea lasciata per un periodo di tempo prolungato a contatto dello stesso oppure a causa di prodotti per la pulizia contenenti fosforo. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura dopo la pulizia del piano. In caso di versamenti d'acqua, intervenire rapidamente asciugando con cura.

! Alcuni piani cottura hanno una cornice in alluminio somigliante all'acciaio inox. Non utilizzare prodotti per la pulizia e lo sgrassaggio non idonei per l'alluminio.

Smontare il piano

Nel caso si renda necessario smontare il piano cottura:
1. togliere le viti che fissano le molle di centraggio sui lati;
2. allentare le viti dei ganci di fissaggio sugli angoli;
3. estrarre il piano cottura dal vano del mobile.

! Raccomandiamo di evitare di accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. In caso di guasto, contattare l'Assistenza.

* Presente solo in alcuni modelli.

Mode d’emploi

TABLE DE CUISSON

FR

IT Italiano, 1

FR **Français,8**

GB English,15

DE Deutsch, 22

ES Espanol, 29

VRH 600 C
VRH 600 X
VRH 640 C
VRH 640 X
VRH 641 D C
VRH 60 X
VRH 60 C
VRH 642 DO X

Sommaire

Installation, 9-11
Positionnement
Raccordement de la table au four
Mise au rebut

Description de l’appareil, 12
Les manettes de commande
Réglage des foyers extensibles

Précautions et conseils, 13
Conseils d’utilisation de l’appareil
Sécurité générale

Nettoyage et entretien, 14
Mise hors tension
Nettoyage de l’appareil
Démontage de la table

INDESIT

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.
! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de cet appareil.

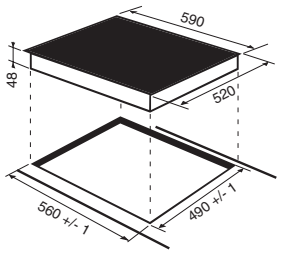
Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

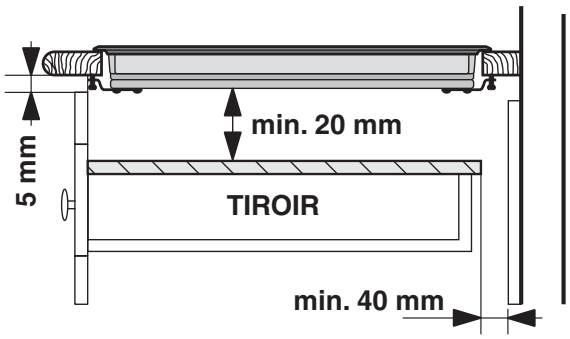
- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C;
- en cas d'installation de la table de cuisson au-dessus d'un four, il faut que ce dernier soit équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée ;
- éviter d'installer la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle : si c'est le cas, prévoir une séparation étanche entre les deux appareils ;
- selon la table de cuisson à installer (*voir figures*), la découpe du meuble doit avoir les dimensions suivantes :

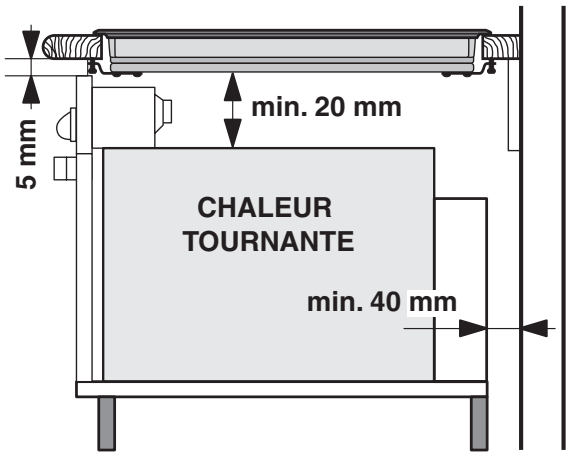


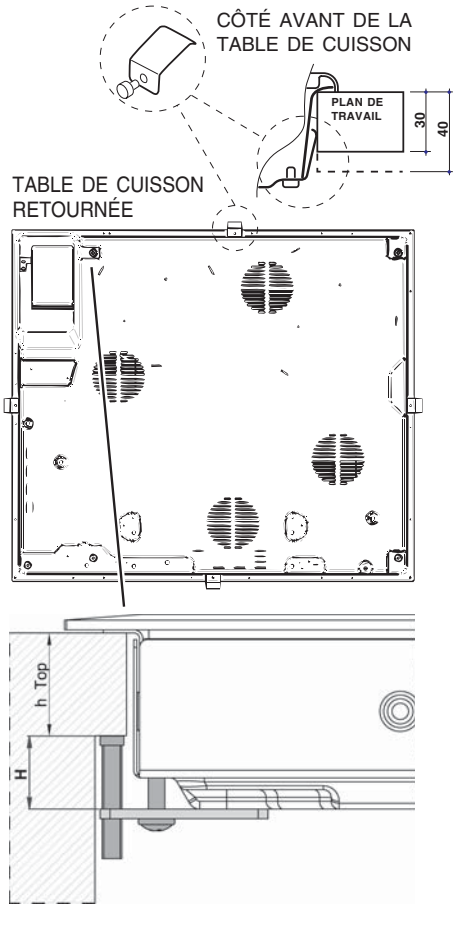
Aération

Pour permettre une bonne aération et pour éviter toute surchauffe des surfaces autour de l'appareil, la table de cuisson doit être positionnée :

- à au moins 40 mm de distance du mur arrière ou de toute autre surface verticale;
- de manière à ce qu'il reste au moins 20 mm de distance entre la découpe d'encastrement et le meuble en dessous.
- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 600 mm du bord du plan.







Fixation

Il est impératif d'assurer l'encastrement de l'appareil sur un plan d'appui parfaitement plat.
Les déformations provoquées par une mauvaise fixation risquent d'altérer les caractéristiques de la table de cuisson ainsi que ses performances.

La longueur de la vis de réglage des crochets de fixation doit être réglée avant leur montage selon l'épaisseur du plan d'appui :

- épaisseur 30 mm : vis 17,5 mm;
- épaisseur 40 mm : vis 7,5 mm

Pour sa fixation, procéder comme suit :
1. Se servir des vis courtes sans pointe pour visser les 4 ressorts de centrage dans les trous prévus sur chaque côté de la table, en leur milieu;
2. insérer la table de cuisson dans la découpe prévue, bien au centre et bien appuyer tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan d'appui.
3. pour les tables avec profils latéraux : après avoir encastré la table de cuisson dans la découpe, insérer les 4 crochets de fixation (chacun avec son goujon) sur le périmètre inférieur de la table de cuisson et visser avec les vis longues à pointe jusqu'à ce que le verre adhère bien au plan d'appui.

! Il faut absolument que les vis des ressorts de centrage soient accessibles.

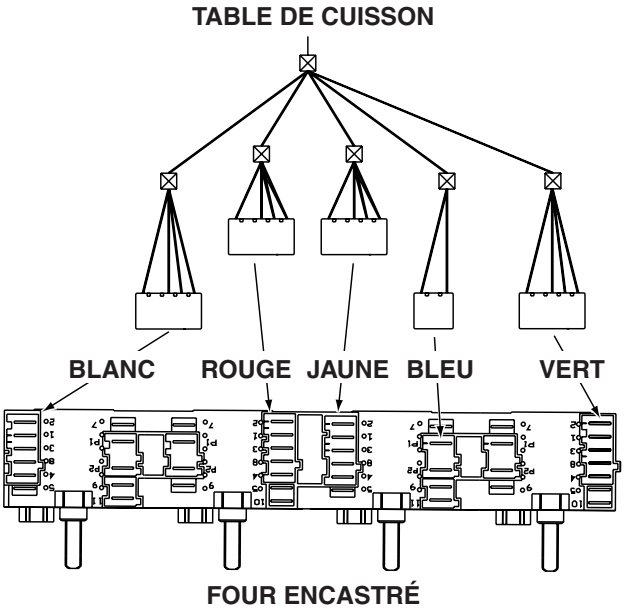
! Conformément aux normes de sécurité, après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

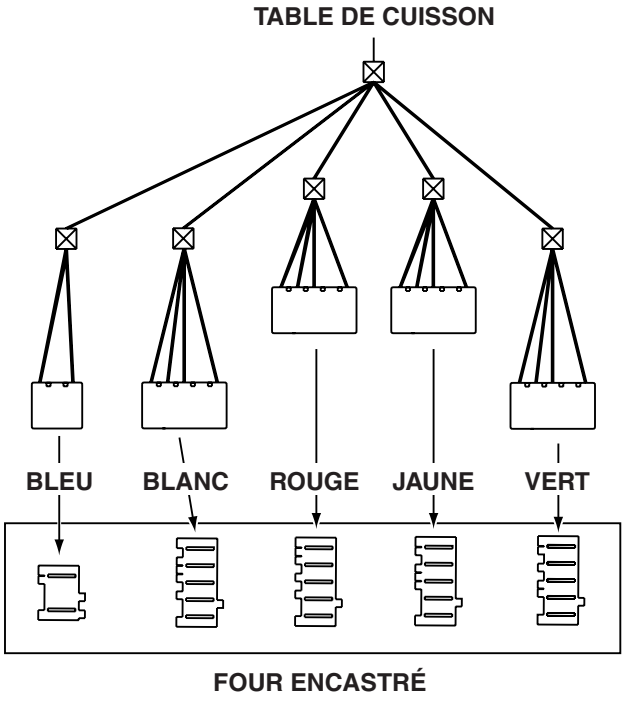
Raccordement de la table au four

Cet appareil ne peut fonctionner que s'il est raccordé à des fours spécifiques dont vous trouverez la liste dans la pochette documents.

VRH 600 C - VRH 600 X - VRH 640 C - VRH 640 X - VRH 60 C - VRH 60 X



VRH 641 D C - VRH 642 DO X



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Description de l'appareil

FR

Ces tableaux indiquent, modèle par modèle, les valeurs d'absorption d'énergie, le type d'élément chauffant et le diamètre de chaque foyer.

Tables de cuisson	VRH 600 C VRH 600 X VRH 60 X VRH 60 C		VRH 640 C VRH 640 X	
Foyers	**Puissance (en W)**	**Diamètre (en mm)**	**Puissance (en W)**	**Diamètre (en mm)**
Arrière gauche	R 1700	180	R 2100	210
Arrière droit	R 1200	145	R 1200	145
Avant gauche	R 1200	145	R 1200	145
Avant droit	R 1700	180	R 1700	180
Puissance totale	5800		6200	

Tables de cuisson	VRH 641 D C		VRH 642 DO X	
Foyers	**Puissance (en W)**	**Diamètre (en mm)**	**Puissance (en W)**	**Diamètre (en mm)**
Arrière gauche	H 1200	145	H 1200	145
Arrière droit	H 1400	160	HO 2400/1500	170x260
Avant gauche	HD 2200/800	210/140	HD 2200/800	210/140
Avant droit	H 1800	180	H 1400	160
Puissance totale	6600		7200	

R=radiant simple
H = hilight simple
HO = hilight ovale
HD = hilight double

Les tableaux ci-dessous vous indiquent comment utiliser les foyers de manière optimale.

VRH 641 D C - VRH 642 DO X

Puissance	Type de plats
1	Beurre ou chocolat fondu
2/3	Réchauffage des liquides
4/5	Préparation des crèmes et sauces
6/7	Cuisson des pots au feu, blanquettes, entremets
8/9	Cuisson des pâtes et du riz
10/11	Saisie des viandes, poissons, omelettes
12	Fritures

VRH 600 C - VRH 600 X - VRH 640 C - VRH 640 X - VRH 60 C - VRH 60 X

Puissance	Type de plats
0	éteint
1	cuisson de légumes verts, poissons
2	cuisson de pommes de terre (vapeur), soupes, pois chiche, haricots
3	cuisson de pommes de terre (vapeur), soupes, pois chiche, haricots
4	pour rôtir (moyen)
5	pour rôtir (fort)
6	pour rissoleri pour porter à ébullition de gros volumes

Tant que la température des foyers est supérieure à 60°C, même après l'arrêt, les indicateurs de chaleur résiduelle* restent allumés pour prévenir le risque de brûlure.

Les manettes de commande

Sono poste sul cruscotto del forno e permettono la regolazione continua della potenza di ciascuna zona riscaldante (da 1 a 12 o da 1 a 6).

Réglage des foyers extensibles

Les foyers extensibles (concentrique ou ovale) sont matérialisés sur le verre par une zone de chauffe double.
Pour n'utiliser que la petite zone, tournez la manette de commande de 1 à 12 selon la puissance de chauffe que vous désirez.
Pour utiliser la grande zone, amenez la manette sur la position ◉ et réglez ensuite la puissance souhaitée.

***** N'existe que sur certains modèles

Précautions et conseils

INDESIT

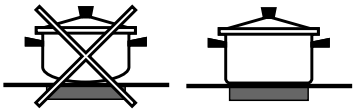
FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Conseils d'utilisation de l'appareil

Pour obtenir de meilleures performances de la table de cuisson :

- utiliser des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe ;



- utiliser toujours des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée ;

- veiller à ce que la base des casseroles soit toujours sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles ;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole car, dans ce cas, le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et les éléments chauffants risquent de s'endommager.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Les salissures en relief s'enlèvent à l'aide d'un grattoir. Opérez dès que possible, ne pas attendre que l'appareil soit refroidi afin d'éviter une incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable - spécifique pour verre vitrocéramique - imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Cadre en acier inox *

Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyants contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox.
Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer rapidement tout débordement d'eau s'il y a lieu.

! Certaines tables ont un cadre en aluminium ressemblant à de l'acier inox. Ne pas utiliser de produits d'entretien et de dégraissage ne convenant pas pour l'aluminium.

Démontage de la table

Si le démontage de la table de cuisson s'avère nécessaire :
1. enlever les vis qui fixent les ressorts de centrage sur les côtés;
2. desserrer les vis des crochets de fixation dans les coins;
3. dégager la table de cuisson du meuble.

! Il est vivement déconseillé d'essayer d'accéder aux mécanismes internes pour tenter une réparation. En cas de panne, contacter le service d'assistance technique.

***** N'existe que sur certains modèles

Operating Instructions

HOB

GB

IT Italiano, 1

FR Français, 8

GB **English,15**

DE Deutsch, 22

ES Espanol, 29

Contents

Installation, 16-18
Positioning
Electrical connection
Disposal

Description of the appliance, 19
The control knobs
Extendable cooking zone control

Precautions and tips, 20
Practical advice on using the appliance
General safety

Care and maintenance, 21
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Disassembling the hob

VRH 600 C
VRH 600 X
VRH 640 C
VRH 640 X
VRH 641 D C
VRH 60 X
VRH 60 C
VRH 642 DO X

INDESIT

Installation

GB

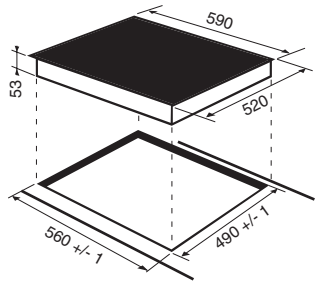
! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.
! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any new owners of the appliance.

Positioning

! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (*see Precautions and tips*).
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

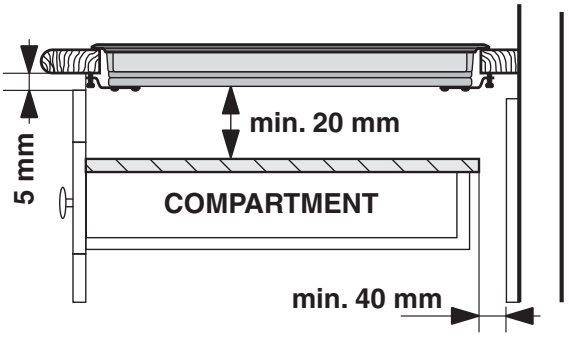
Built-in appliance
Use a suitable cabinet to ensure that the appliance functions properly.

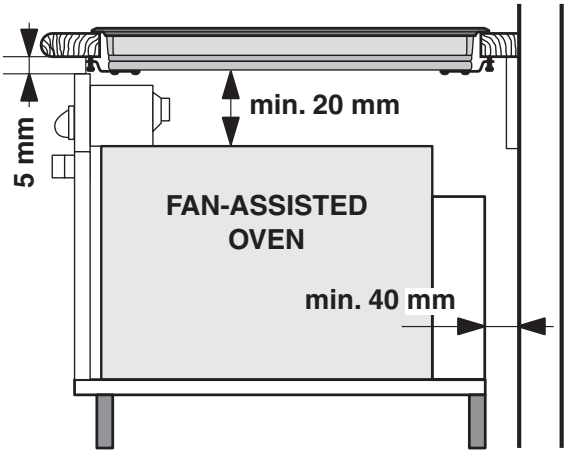
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must be equipped with a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation device between the two appliances.
- Depending on the hob you want to install, the cabinet must have the following dimensions (*see figure*):

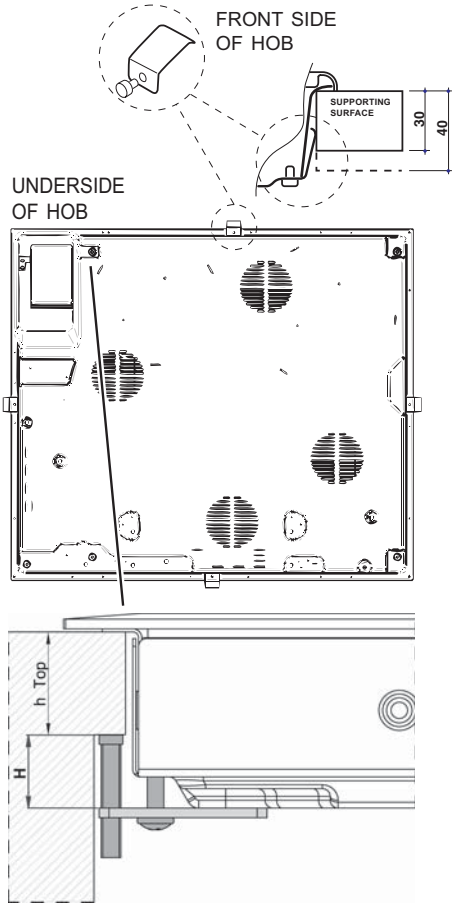


Ventilation
To allow adequate ventilation and to avoid overheating of the surrounding surfaces the hob should be positioned as follows:

- At a minimum distance of 40 mm from the back panel or any other vertical surfaces.
- So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.
- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.







Fixing

The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface.
Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob.

The thickness of the supporting surface should be taken into account when choosing the length of the screws for the fixing hooks:

- 30 mm thick: 17.5 mm screws
- 40 mm thick: 7.5 mm screws

Fix the hob as follows:

1. Use short flat-bottomed screws to fix the 4 alignment springs in the holes provided at the central point of each side of the hob.
2. Place the hob in the cavity, make sure it is in a central position and push down on the whole perimeter until the hob is stuck to the supporting surface.
3. For hobs with raised sides: After inserting the hob into its cavity, insert the 4 fixing hooks (each has its own pin) into the lower edges of the hob, using the long pointed screws to fix them in place, until the glass is stuck to the supporting surface.

! The screws for the alignment springs must remain accessible.

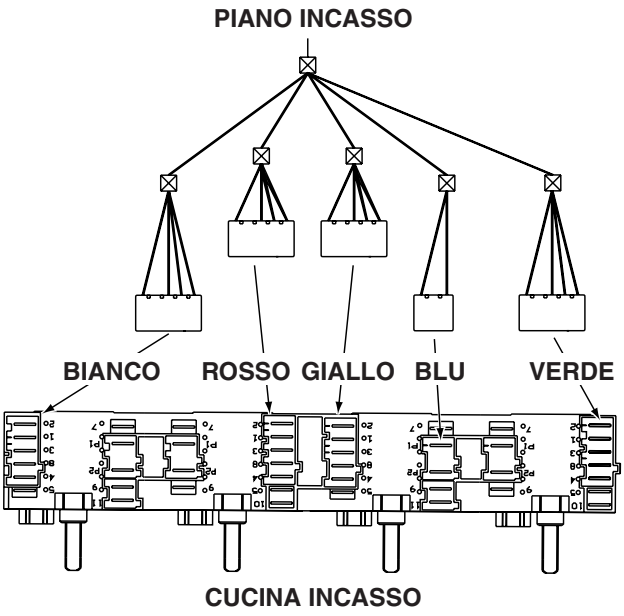
! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

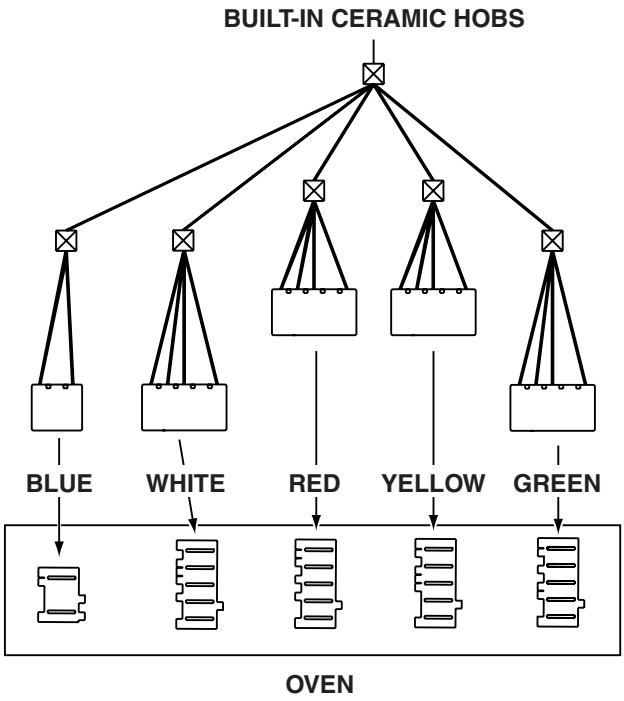
Connecting the hob to the oven

This appliance can only work if it has been connected to a specific oven, listed on the sheet included in the documents pouch.

VRH 600 C - VRH 600 X - VRH 640 C - VRH 640 X - VRH 60 C - VRH 60 X



VRH 641 D C - VRH 642 DO X



GB

This appliance conforms to the following European Economic Community directives:
- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Description of the appliance

This table provides a model-by-model list of the energy absorption values, type of heating elements and diameters of each cooking zone.

Hobs	VRH 600 C VRH 600 X VRH 60 X VRH 60 C		VRH 640 C VRH 640 X	
Cooking zone	**Power (W)**	**Diameter (mm)**	**Power (W)**	**Diameter (mm)**
Back Left	R 1700	180	R 2100	210
Back Right	R 1200	145	R 1200	145
Front Left	R 1200	145	R 1200	145
Front Right	R 1700	180	R 1700	180
Total power	5800		6200	

Hobs	VRH 641 D C		VRH 642 DO X	
Cooking zone	**Power (W)**	**Diameter (mm)**	**Power (W)**	**Diameter (mm)**
Back Left	H 1200	145	H 1200	145
Back Right	H 1400	160	HO 2400/1500	170x260
Front Left	HD 2200/800	210/140	HD 2200/800	210/140
Front Right	H 1800	180	H 1400	160
Total power	6600		7200	

R = simple radiant
H = single hilight
HO = oval hilight
HD = double hilight

The tables below feature information on how to use the zones to their full potential.

VRH 641 D C - VRH 642 DO X

Power	Type of dish
1	Melted butter or chocolate
2/3	Reheating liquids
4/5	Preparation of creams and sauces
6/7	Cooking stews, blanquette, desserts
8/9	Cooking pasta and rice
10/11	Sealing meat, fish, omelettes
12	Fried food

VRH 600 C - VRH 600 X - VRH 640 C - VRH 640 X - VRH 60 C - VRH 60 X

Power	Type of dish
0	off
1	cooking greens, fish
2	steaming potatoes, cooking soups, chickpeas, beans
3	steaming potatoes, cooking soups, chickpeas, beans
4	for roasting (moderate)
5	for roasting (high)
6	for browning, to bring large volumes to the boil

As long as the temperature of the cooking zones remains above 60°C, even after use, the residual heat indicators* stay on to prevent the risk of burns.

The control knobs

These are situated on the oven control panel and allow for the continuous control of the power setting of each cooking zone (from 1 to 12 or from 1 to 6).

Extendable cooking zone control

Extendable cooking zones (concentric or oval) are indicated on the glass hob surface by a dual heating zone.
To use the smaller zone only, set the control knob to between 1 and 12 according to the desired heating power.
To use the large zone, set the knob to ◉ and then adjust it to the desired heating power.

***** Only available on certain models.

Precautions and tips

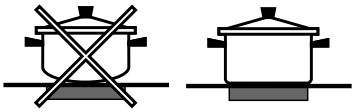
GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

Practical advice on using the appliance

To obtain the best results from your hob:

- Use flat-bottomed pans to ensure that they adhere to the cooking zone perfectly.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.

- Make sure that the bottom of the cookware is always dry and clean to guarantee correct adherence and durability, not only for the cooking zones but also for the cookware itself.

- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.

- Never leave a cooking zone on without cookware placed on it because it heats up and rapidly reaches the maximum level, which could damage the heating elements.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Do not use the hob as a worktop or chopping board.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (*see Start-up and use*).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

Care and maintenance

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- Food residue and dirt can be removed using a special scraper. Do this as soon as possible, do not wait for the hob to cool down in order to avoid incrustations. For excellent results, use a special stainless steel wool pad for vitroceramic glass cleaning soaked in soapy water.
- If any plastic or sugary substances are accidentally melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Stainless steel frame *

Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus.
After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

! Some hobs have an aluminium frame which is similar to stainless steel. Do not use any cleaning or degreasing products which are not suitable for use with aluminium.

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble the hob:
1. Loosen the screws fixing the alignment springs on each side.
2. Loosen the screws holding the fixing hooks in each corner.
3. Take the hob out of its installation cavity.

! Do not attempt to repair the appliance yourself. If the appliance breaks down, contact a Service Centre.

***** Only available on certain models.

Bedienungsanleitung

KOCHFELD

DE

IT Italiano, 1

FR Français, 8

GB English,15

DE **Deutsch, 22**

ES Espanol, 29

VRH 600 C
VRH 600 X
VRH 640 C
VRH 640 X
VRH 641 D C
VRH 60 X
VRH 60 C
VRH 642 DO X

Inhaltsverzeichnis

Installation, 23-25
Aufstellung
Anschluss des Kochfeldes an den Backofen
Entsorgung

Beschreibung des Gerätes, 26
Schalterknöpfe
Einstellung der erweiterbaren Kochzonen

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise, 27
Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes
Allgemeine Sicherheit

Reinigung und Pflege, 28
Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung Ihres Gerätes
Demontage des Kochfeldes

INDESIT

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.
! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

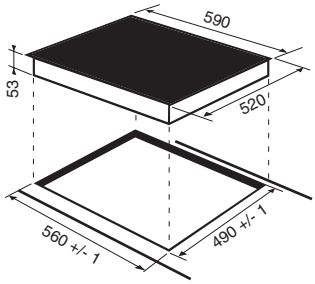
Posizionamento

! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).
! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

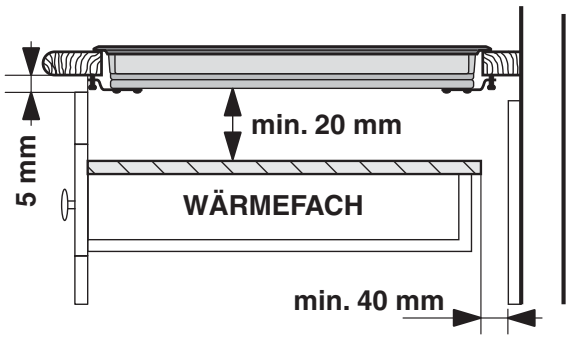
- Die Auflagefläche muss aus hitzebeständigem Material beschaffen sein, um einer Temperatur von ca. 100°C standzuhalten.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen installiert werden, muss letzterer mit einem Kühlsystem mit Zwangsbelüftung ausgestattet sein.
- Von der Installation eines Kochfeldes über einem Geschirrspüler wird abgeraten. Gegebenenfalls ist zur Abdichtung ein Zwischenteil zwischen beiden Geräten zu installieren.
- Je nach dem zu installierenden Kochfeld (*siehe Abbildungen*) sind Arbeitsflächenausschnitte folgender Abmessungen vorzusehen:

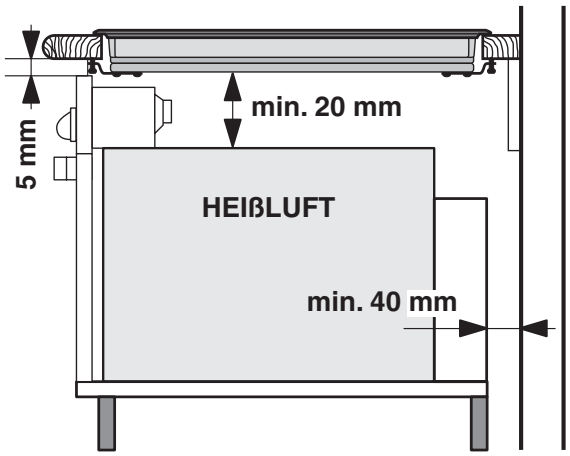


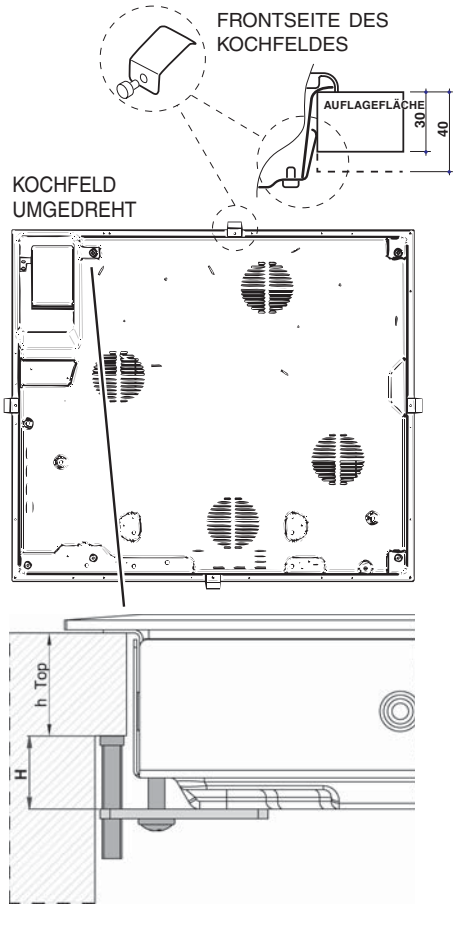
Belüftung

Zur ausreichenden Belüftung und zur Vermeidung der Überhitzung der Flächen rund um das Gerät muss das Kochfeld wie folgt positioniert werden:

- in einem Abstand von mindestens 40 mm von der dahinter liegenden Wand bzw. jeder anderen vertikalen Fläche;
- um einen Abstand von mindestens 20 mm zwischen dem für den Einbau bestimmten Ausschnitt und dem entsprechenden Unterschrank zu gewährleisten.







- Angrenzende Schränke, deren Höhe die der Arbeitsplatte überschreiten, müssen einen Abstand vom Rand der Kochmulde von mindestens 600 mm aufweisen.

Befestigung
Das Kochfeld muss auf einer perfekt ebenen Stütz- bzw. Auflagefläche installiert werden.
Durch unsachgemäße Befestigung hervorgerufene Verformungen könnten die Eigenschaften und Leistungen des Kochfeldes beeinträchtigen.

Die Länge der Regelschrauben der Befestigungsklammern wird vor Montage derselben eingestellt, und zwar je nach der Stärke der Auflagefläche:
- 30 mm - Schraube 17.5 mm;
- 40 mm - Schraube 7.5 mm.

Verfahren Sie zur Befestigung wie folgt:
1. Schrauben Sie die 4 Zentrierungsfedern mittels der vier kurzen, stumpfen Schrauben in die in der Mitte einer jeden Kochfeldseite befindlichen Lochbohrungen.
2. Setzen Sie das Kochfeld durch leichtes Andrücken des gesamten umlaufenden Randes mittig in den Möbelausschnitt ein, und zwar so, dass es vorschriftsmäßig auf der gesamten Auflagefläche aufstützt.
3. Für Kochfelder mit Seitenprofilen: Stecken Sie nach Einsatz des Kochfeldes in den Möbelausschnitt die 4 Befestigungshaken (ein jeder mit seinem Stift) in den umlaufenden unteren Rand des Kochfeldes, und schrauben Sie diese mittels der vier langen, spitzen Schrauben fest, bis das Glas an der Auflagefläche anhaftet.

! Die Schrauben der Zentrierungsfedern müssen unbedingt zugänglich sein.

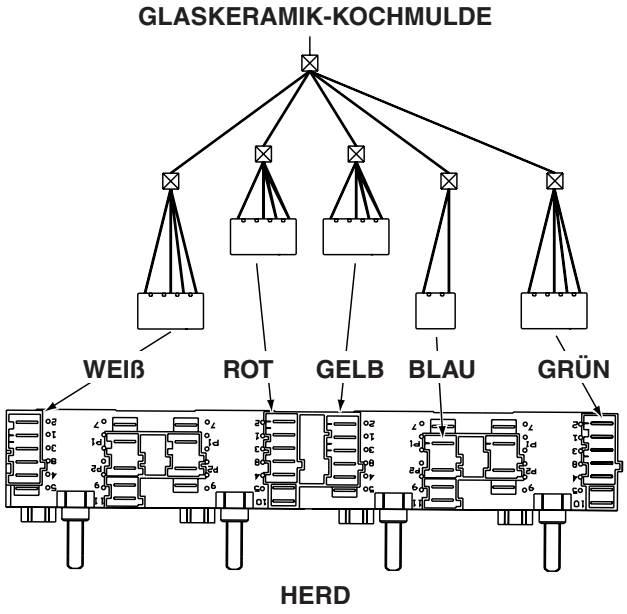
! Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.

! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

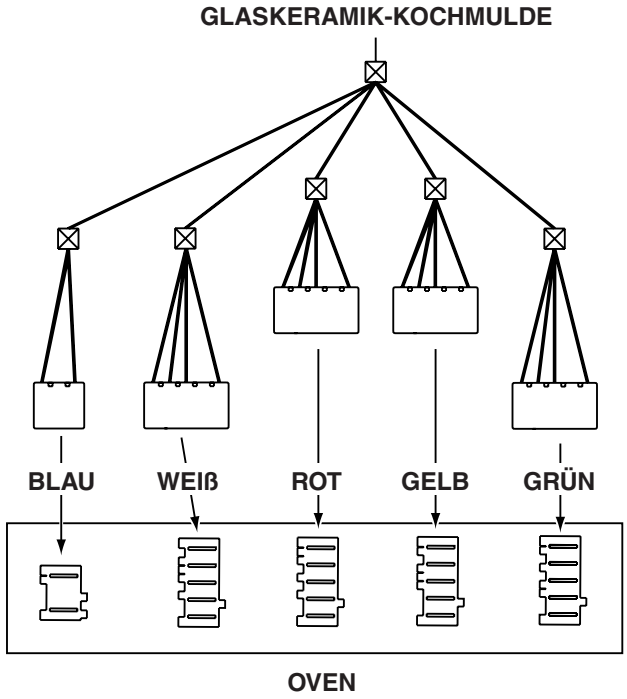
Anschluss des Kochfeldes an den Backofen

Dieses Gerät kann nur in Verbindung mit bestimmten Backöfen betrieben werden; eine Auflistung derselben befindet sich im Beipack zur Dokumentation.

VRH 600 C - VRH 600 X - VRH 640 C - VRH 640 X - VRH 60 C - VRH 60 X



VRH 641 D C - VRH 642 DO X



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen
- 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen
- 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Stadtmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialen zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Beschreibung des Gerätes

DE

In den angeführten Tabellen werden, Modell für Modell, die Energiebedarfswerte, die Art der Heizelemente und der Durchmesser einer jeden Kochzone ausgewiesen.

Kochfelder	**VRH 600 C VRH 600 X VRH 60 C VRH 60 X**		**VRH 640 C VRH 640 X**	
Kochzonen	**Leistung (W)**	**Durchmesser (mm)**	**Leistung (W)**	**Durchmesser (mm)**
Hinten links	R 1700	180	R 2100	210
Hinten rechts	R 1200	145	R 1200	145
Vorne links	R 1200	145	R 1200	145
Vorne rechts	R 1700	180	R 1700	180
Gesamtleistung	5800		6200	

Kochfelder	**VRH 641 D C**		**VRH 642 DO X**	
Kochzonen	**Leistung (W)**	**Durchmesser (mm)**	**Leistung (W)**	**Durchmesser (mm)**
Hinten links	H 1200	145	H 1200	145
Hinten rechts	H 1400	160	HO 2400/1500	170x260
Vorne links	HD 2200/800	210/140	HD 2200/800	210/140
Vorne rechts	H 1800	180	H 1400	160
Gesamtleistung	6600		7200	

Legende:
H = hilight einfach
HO = hilight oval
HD = hilight doppelt
R=einfache Strahlerkochzone

Die nachstehenden Tabellen liefern nützliche Hinweise für einen optimalen Einsatz der verschiedenen Kochzonen.

VRH 641 D C - VRH 642 DO X

Leistungs-stufe	**Garart**
1	Schmelzen von Butter und Schokolade
2/3	Erhitzen von Flüssigkeiten
4/5	Zubereitung von Cremes und Soßen
6/7	Suppenfleisch, Kalbsragout, Süßspeisen
8/9	Reis- oder Nudelgerichte
10/11	Garen bei starker Hitze: Steaks, Fisch, Omelettes
12	Frittieren

VRH 600 C - VRH 600 X - VRH 640 C - VRH 640 X - VRH 60 C - VRH 60 X

Leistungs-stufe	**Garart**
1	Schmelzen von Butter und Schokolade
2/3	Erhitzen von Flüssigkeiten
4/5	Zubereitung von Cremes und Soßen
6/7	Suppenfleisch, Kalbsragout, Süßspeisen
8/9	Reis- oder Nudelgerichte
10/11	Garen bei starker Hitze: Steaks, Fisch, Omelettes
12	Frittieren

Die Restwärmeanzeigen bleiben auch nach Ausschalten der Kochzonen noch so lange eingeschaltet, bis die Temperatur der entsprechenden Heizelemente unter 60 °C sinkt, um Sie auf die Verbrennungsgefahr aufmerksam zu machen*.

Schalterknöpfe

Sie befinden sich auf der Backofen-Bedienblende und erlauben die stufenlose Einstellung der Leistung jeder einzelnen Kochzone (von 1 bis 12 oder von 1 bis 6).

Einstellung der erweiterbaren Kochzonen

Die erweiterbaren Kochzonen (konzentrisch oder oval) besitzen im Unterschied zu den gewöhnlichen Kochzonen zwei Heizkreise.
Möchten Sie nur die kleine Kochzone benutzen, drehen Sie den Schalterknopf je nach gewünschter Heizleistung auf eine Position zwischen 1 und 12.
Für die große Kochzone drehen Sie den Schalterknopf zunächst auf die Position ◉ und stellen Sie dann die gewünschte Leistungsstufe ein.

***** Nur bei einigen Modellen.

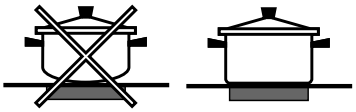
Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

So gibt Ihnen Ihr Kochfeld sein Bestes:

- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um zu gewährleisten, dass der Boden vollständig auf der Heizfläche aufliegt.



- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.

- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens, sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, wenn kein Topf darauf steht. Auf diese Weise würde die Kochzone in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur gebracht, was Schäden an den Heizelementen zur Folge haben könnte.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstellfläche oder als Schneidebrett.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen gelangt.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige eingeblendet (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche des Kochfeldes hoffnungslos beschädigen würden, ist zu vermeiden.

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.

- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden; anschließend ist das Kochfeld mit Wasser abzuspülen und sorgfältig abzutrocknen.

- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem Schaber (Klingenschaber) entfernen. Sie sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem -für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle - und einer einfachen Spüllauge erzielen.

- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.

- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.

- Achten Sie bitte darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Rückstände der Reinigungsmittel könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

Edelstahlrahmen *

Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit darauf vorhanden sein.
Es ist ratsam, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Wird versehentlich Wasser darauf verschüttet, muss es sofort sorgsam getrocknet werden.

! Einige Kochfelder sind mit einem Aluminiumrahmen versehen, der Edelstahl sehr ähnlich ist. Verwenden Sie bitte keine Produkte zur Reinigung und Entfettung, die nicht für Aluminium geeignet sind.

Demontage des Kochfeldes

Sollte sich die Abnahme des Kochfeldes als erforderlich erweisen, verfahren Sie bitte wie folgt:
1. Schrauben Sie die Schrauben aus, die zur Befestigung der seitlichen Zentrierungsfedern dienen;
2. lockern Sie die Schrauben der Eck-Befestigungsbügel;
3. nehmen Sie das Kochfeld aus dem Möbelausschnitt heraus.

! Wir empfehlen dringlich, Innenmechanismen nicht eigenhändig zu reparieren. Kontaktieren Sie bei Störungen bitte den Kundendienst.

***** Nur bei einigen Modellen.

Manual de instrucciones

ENCIMERA

ES

IT Italiano, 1

FR Français, 8

GB English,15

DE Deutsch, 22

ES **Espanol, 29**

Sumario

Instalación, 30-32
Colocación
Conexión de la encimera al horno
Eliminación

Descripción del aparato, 33
Las perillas de mando
Regulación de las zonas de cocción extendibles

Precauciones y consejos, 34
Consejos prácticos para el uso del aparato
Seguridad general

Mantenimiento y cuidados, 35
Interrumpir la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Desmontar la encimera

VRH 600 C
VRH 600 X
VRH 640 C
VRH 640 X
VRH 641 D C
VRH 60 X
VRH 60 C
VRH 642 DO X

INDESIT

Instalación

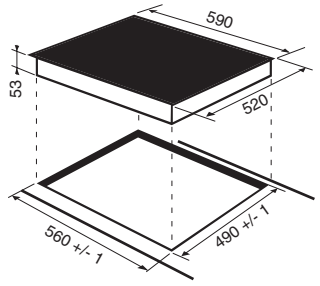
ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.
! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

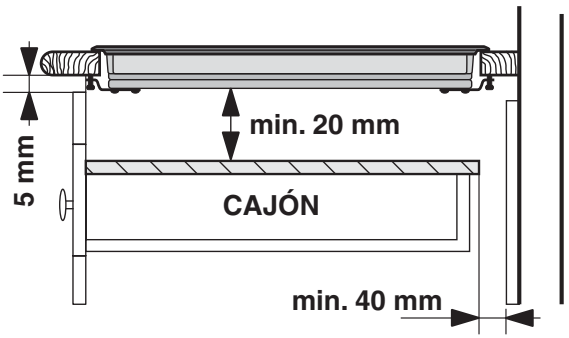
Colocación

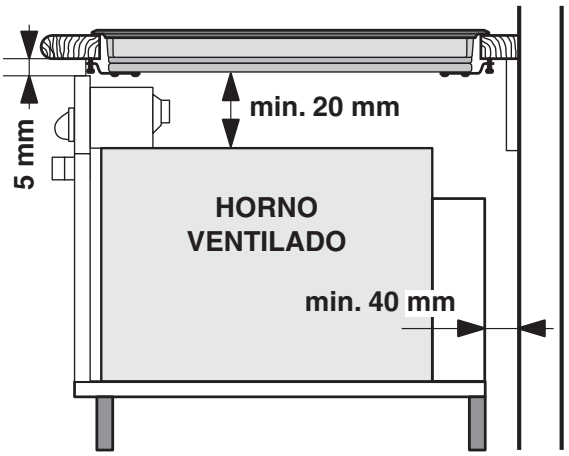
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (*ver Precauciones y consejos*).
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

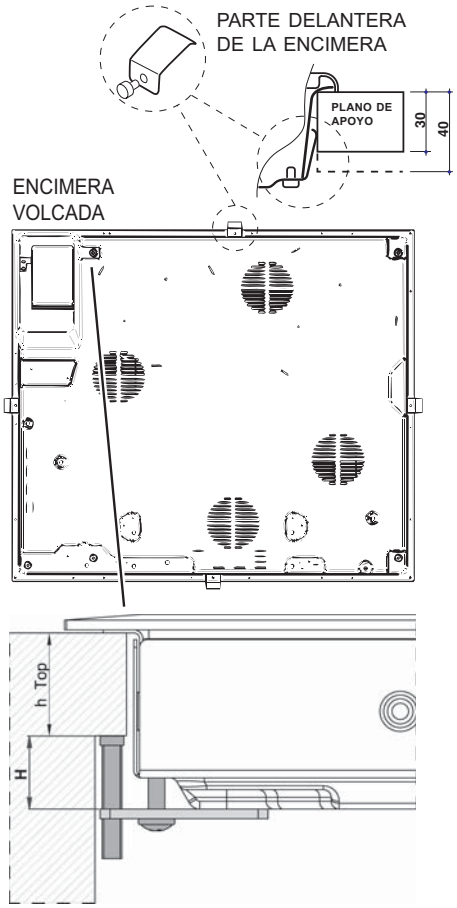
Empotramiento
Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:
- el plano de apoyo debe ser de material resistente al calor, a una temperatura de aproximadamente 100ºC;
- si se desea instalar la encimera sobre un horno, el mismo debe poseer un sistema de enfriamiento con ventilación forzada;
- evite instalar la encimera sobre un lavavajillas: pero si fuera necesario, interponga un elemento de separación estanco entre los dos aparatos;
- según el tipo de encimera que se desea instalar (*ver las figuras*), el espacio disponible en el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



Aireación
Para permitir una adecuada aireación y para evitar el sobrecalentamiento de las superficies que rodean al aparato, la encimera se debe colocar:
- a una distancia mínima de 40 mm de la pared posterior o de cualquier otra superficie vertical;
- de modo que se mantenga una distancia mínima de 20 mm entre el hueco para el empotramiento y el mueble que se encuentra debajo.







- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 600 mm., como mínimo, del borde de la misma.

Fijación

La instalación del aparato se debe realizar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana.
Las deformaciones que se podrían provocar por una mala fijación, pueden alterar las características y las prestaciones de la encimera.

La longitud del tornillo de regulación de los ganchos de fijación se debe determinar antes de su montaje en base al espesor de la superficie de apoyo:

- espesor de 30 mm: tornillo de 17,5 mm;
- espesor de 40 mm: tornillo de 7,5 mm.

Para realizar la fijación, el procedimiento es el siguiente:
1. Con los tornillos cortos sin punta, enrosque los 4 muelles de centrado en los orificios ubicados en el centro de cada costado de la encimera;
2. introduzca la encimera en el hueco del mueble, céntrela y ejerza una adecuada presión sobre todo el perímetro para que se adhiera perfectamente a la superficie de apoyo.
3. en las encimeras con perfiles laterales: después de haber colocado la encimera en el mueble, introduzca los 4 ganchos de fijación (cada uno con su perno) en el perímetro inferior de la encimera enroscándolos con los tornillos largos con punta hasta que el vidrio se adhiera a la superficie de apoyo.

! Es indispensable que los tornillos de los muelles de centrado permanezcan accesibles.

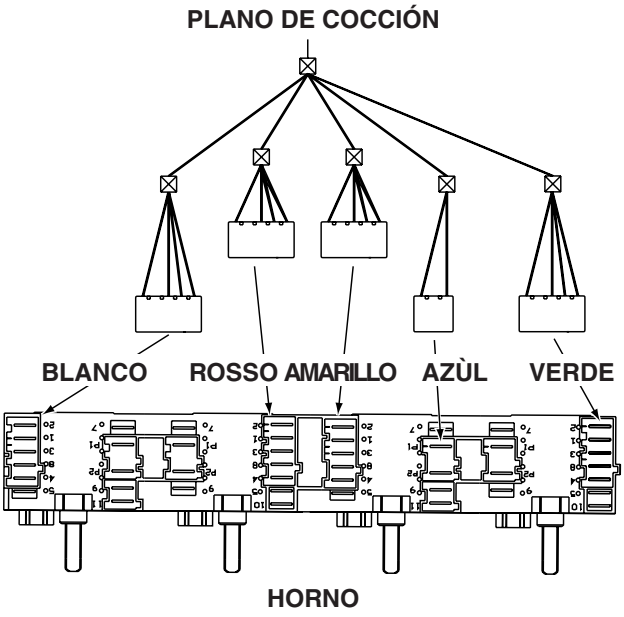
! En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las piezas eléctricas.

! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

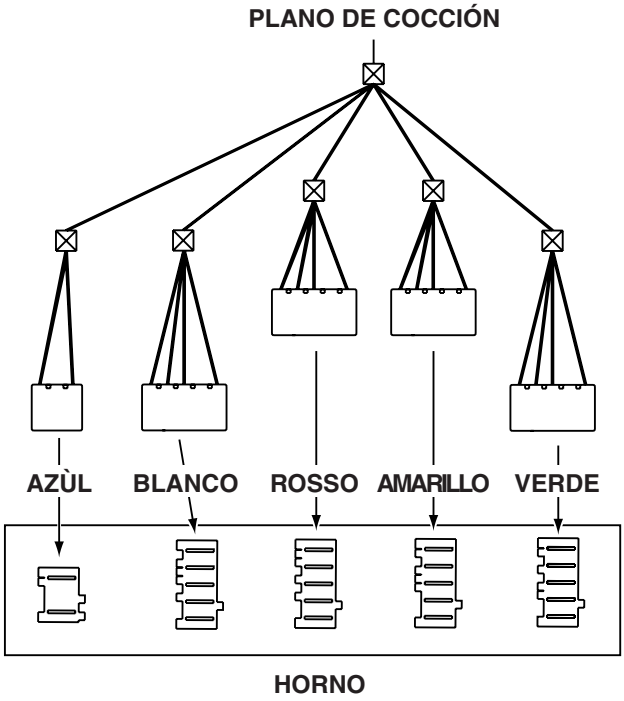
Conexión de la encimera al horno

Este aparato puede funcionar únicamente si está conectado a hornos específicos, la documentación contiene una lista de los mismos.

VRH 600 C - VRH 600 X - VRH 640 C - VRH 640 X - VRH 60 C - VRH 60 X



VRH 641 D C - VRH 642 DO X



Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Descripción del aparato

En estas tablas se encuentran, modelo por modelo, los valores de absorción energética, el tipo de elemento calentador y el diámetro de cada zona de cocción.

Encimeras	**VRH 600 C VRH 600 X VRH 60 X VRH 60 C**		**VRH 640 C VRH 640 X**	
Zonas de cocción	**Potencia (en W)**	**Diámetro (en mm)**	**Potencia (en W)**	**Diámetro (en mm)**
Posterior izquierda	R 1700	180	R 2100	210
Posterior derecha	R 1200	145	R 1200	145
Delantera izquierda	R 1200	145	R 1200	145
Delantera derecha	R 1700	180	R 1700	180
Potencia total	5800		6200	

Encimeras	**VRH 641 D C**		**VRH 642 DO X**	
Zonas de cocción	**Potencia (en W)**	**Diámetro (en mm)**	**Potencia (en W)**	**Diámetro (en mm)**
Posterior izquierda	H 1200	145	H 1200	145
Posterior derecha	H 1400	160	HO 2400/1500	170x260
Delantera izquierda	HD 2200/800	210/140	HD 2200/800	210/140
Delantera derecha	H 1800	180	H 1400	160
Potencia total	6600		7200	

Leyenda:
H = hilight individual
HO = hilight ovalado
HD = hilight doble
R = radiante individual

Las siguientes tablas brindan útiles indicaciones para un uso óptimo de las distintas zonas de cocción.

VRH 641 D C - VRH 642 DO X

Potencia	Tipo di cotturaTipo de cocción
1	Mantequilla o chocolate fundido
2/3	Calentamiento de líquidos
4/5	Preparación de cremas y salsas
6/7	Cocción de carnes hervidas, “blanquette”, entremets
8/9	Cocción de fideos y arroz
10/11	Cocción con fuego directo de carnes, pescados y tortillas
12	Frituras

VRH 600 C - VRH 600 X - VRH 640 C - VRH 640 X - VRH 60 C - VRH 60 X

Potencia	Tipo di cotturaTipo de cocción
0	apagado
1	cocción de verdura fresca, pescado
2	cocción de patatas (al vapor), sopas, garbanzos, judías
3	cocción de patatas (al vapor), sopas, garbanzos, judías
4	para asar (medio)
5	para asar (fuerte)
6	para dorar y para hacer hervir grandes cantidades de agua

Mientras que la temperatura de las zonas de cocción permanezca por encima de 60 ºC, aún después del apagado, los indicadores de calor residual* permanecerán encendidos para prevenir quemaduras.

Las perillas de mando

Están ubicadas en el tablero del horno y permiten la regulación continua de la potencia de cada zona de calentamiento (de 1 a 12 o de 1 a 6).

Regulación de las zonas de cocción extendibles

Las zonas de cocción extendibles (concéntrica u oval) se distinguen por la presencia de una doble zona de calentamiento.
Para utilizar únicamente la zona pequeña, gire la perilla de mando de 1 a 12, según la potencia de calentamiento deseada.
Para utilizar la zona grande, lleve la perilla hasta la posición ◉, luego seleccione la potencia deseada.

***** Presente sólo en algunos modelos.

Precauciones y consejos

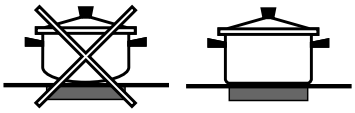
ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Consejos prácticos para el uso del aparato

Para obtener las mejores prestaciones de la encimera:

- utilice ollas con fondo plano para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora;



- utilice siempre ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible;

- verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.
- evite utilizar las mismas ollas utilizadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia;
- no deje nunca una zona de cocción encendida sin olla ya que su calentamiento, que alcanza rápidamente el nivel máximo, podría dañar los elementos calentadores.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. No utilice la encimera como superficie de apoyo ni como tajo de cocina.
- La encimera de vidriocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajar (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Si la superficie de la encimera está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con las partes calientes de la encimera.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado. El calor residual también está señalado por un indicador (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio:
  si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la encimera porque pueden calentarse.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.

Mantenimiento y cuidados

Interrumpir la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, ya que pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vidriocerámica, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice una raedera especial. Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar la encostración de los residuos. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable - especial para encimeras de vidriocerámica, - embebida en agua y jabón.
- Si sobre la encimera se hubieran fundido accidentalmente objetos o materiales como plástico o azúcar, elimínelos inmediatamente con la rasqueta, mientras la superficie está todavía caliente.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Armazón de acero inoxidable *

El acero inoxidable puede mancharse por la acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza con contenido de fósforo.
Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la encimera. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.

! Algunas encimeras poseen un marco de aluminio que se asemeja al acero inoxidable. No utilice productos para la limpieza y el desengrase no adecuados para el aluminio.

Desmontar la encimera

Cuando sea necesario, se puede desmontar la encimera:
1. quite los tornillos que fijan los muelles de centrado en los costados;
2. afloje los tornillos de los ganchos de fijación en las esquinas;
3. extraiga la encimera del mueble.

! Se recomienda evitar acceder a los mecanismos internos para intentar una reparación. En caso de avería, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

***** Presente sólo en algunos modelos.

ES